

Im Frühling ist der Kopf voll mit Erwartungen an den Alpsommer, im Herbst ist er von hundert Tagen Arbeit ausgelaugt. Aber beide Male würde man ihn brauchen, um die Kuhalp herzurichten.

## Checkliste Kuhalp Vorbereitung und Einwintern

von Barbara Sulzer und Leonhard Hug

### Vorbereitung

Vor Alpbeginn ist die Checkliste in Stall und Sennerei durchzugehen, am besten mit dem Alpmeister. Man notiert, was repariert oder speziell gereinigt, was bestellt werden muss und wer was an die Hand nimmt (Aufgabenteilung Alpmeister/Alppersonal).

### Weide

- mit dem Alpmeister absprechen, wer welche Zäune erstellt
- Zaunmaterial überprüfen; genügend Draht und Elektroschnur, Leerrolle(n), Haspel, Isolatoren, Pfosten, Schlegel, Locheisen, Handgriffe und Tore für öffentliche Durchgänge
- je nach Zustand der Zäune beim Alpmeister schon im Winter pro Tier z.B. 1 bis 2 Holzpfosten beantragen
- Viehhüter mit Batterien und evtl. Reservebatterien, Zaunprüfgerät
- Tränkestellen, Brunnenröge, Zuleitungen installieren
- Turnus Weidenutzung absprechen
- Warnwimpel für Touristen zur Markierung der Zäune über den Weg
- Mutterkuh-Warntafeln

### Wasserversorgung

- Reservoir kontrollieren und reinigen
- Leitungen und Schläuche durchspülen, Hähne kontrollieren, evtl. Dichtungen ersetzen
- Wasserschlauch in Sennerei und Milchraum reinigen, altes Milchschauchbürsteli mittels Flüssig-Putzmittel und starkem Wasserstrahl durchstossen, evtl. ausdampfen; zeigt die Innenseite kleine Risse, sollte der Schlauch ersetzt werden

### Energie

- Turbine, Generator, Notstromgruppen gemäss Betriebsanleitung kontrollieren, Ölstand überprüfen; bei Elektrizität ab Netz Hauptschalter einschalten und Sicherungen kontrollieren, Stromzähler ablesen
- für verrusste Kamine Kaminfeger bestellen
- verhockte Feuertörchen entrostet und ölen
- Dampfkessel: Kontrolle gemäss Betriebsanleitung, Überdruckventil und Wasserkessel entkalken, Dichtungsringe ersetzen; jährliche Wartung durch Fachperson
- Schwenkfeuer: Drehmechanismus des Feuerwagens überprüfen, evtl. fetten; Feuergrube auf Sickerwasser kontrollieren
- Gasfeuerung: Düsen, Ventile und Gasschläuche kontrollieren, Gasvorrat prüfen  
*Verbrauchsware: Holz, Gas, Diesel, Öl, Ölspray, Entkalkungsmittel, Leuchten, Sicherungen, Motorsägebenzin, Kettenöl, Kettenfeile*

### Kuhstall

- Lampen, Licht
- Anbindevorrichtungen und Schwanzschnüre, Stricke und Halfter
- Namenstafeln und Kreide
- Tränkebecken kontrollieren, evtl. Scharniere fetten
- Heuvorrat und Viehsalz
- Stallapotheke (siehe «Die Viehapotheke», Seite 116)
- Viehzeichenstifte, evtl. Farbe zum Markieren
- farbiges Isolierband für Horn-/Glockenmarkierung
- Melkstühle für alle MelkerInnen
- Werkzeuge zur Stallreinigung

- Güllengrubenabdeckung und Schieber
- Sägemehl bei glitschigen Gängen
- Stroh für Mistproduktion
- Klauenstand

### Schweinestall und -gehege

- Schottentank, Schottenleitung und Futtertröge auf Lecks kontrollieren, Holztanks wässern
- Wassertränke säubern, Selbsttränke prüfen
- Stroh- und Futtermehl-vorrat prüfen
- Einzäunung der Schweineweide
- falls das Gehege vom Stall getrennt ist, brauchen die Schweine einen Sonnen-, Wind- und Regenschutz (kleines Hüttli, Kälberglu o.ä.)

### Milchgewinnung

#### Melken und Melkmaschine

- Service für Motor, Vakuumpumpe, Melkaggregat, Pulsatoren frühzeitig bestellen
- Reservekanister mit Melkmaschinenöl sowie Ersatzzitzengummis und -milchschläuche vom Servicemonteur geben lassen
- genügend Melkaggregate, Ersatzpulsator, Melkkessel, Kannen
- Aufhängevorrichtungen für das Melkgeschirr
- grosser Milchfilter, passendes Filterpapier
- für Milchmessung Federwaage oder automatisches Messgerät (Rohrmelkanlage)
- Schalmtestschalen und -lösung, Vormelkbecher, Zitzentauchbecher, Melkfett, Blindstopfen für Zitzenbecher zum Melken von Dreistrichen
- Einrichtungen für den Transport der Milch vom Stall zur Sennerei (z.B. Veloanhänger, Kannenroller, Milchpumpe o.ä.)  
*Verbrauchsware: Melkmaschinenöl (blau), Filterpapier, Holzwolle, Euterpapier, Zitzentauchmittel, Schalmtestlösung, Melkfett*

#### Melkstand

- Energiequelle, Melkmaschine, Transport der Milch, Kühlung
- Standplatzeinrichtung, Bodenbefestigung, Fahrwege

### Rohrmelkanlage und Milchpipeline

- Rohre und alle Ansaugstutzen durchspülen, Muffen und Dichtungen kontrollieren
- bei Probereinigung Endtemperatur des Wassers messen  
*Verbrauchsware: Spezielle Reinigungsmittel für Milchleitungen, Schwämmli, passende Milchfilter*

### Vakuümleitung

- vor und nach der Alp und zwischendurch monatlich Vakuümleitung reinigen:
- beginnend beim pumpennächsten Hahn mit Vakuümschlauch durch jeden Hahn mit Luftunterbrechen Wasser hochziehen, Wasser soll durch Leitung «geschüttelt» werden
- Vakuümtank höchstens zu 2/3 füllen, damit Spülwasser nicht in die Pumpe dringt
- vorspülen mit warmem Wasser/reinigen mit heisser Lauge (bei feuerverzinkten Rohren nie Säure verwenden)/nachspülen mit klarem Wasser/zum Trocknen alle Vakuümhähne öffnen und Pumpe 15 Minuten laufen lassen, zum Austrocknen Hähne offen lassen

### Reinigung generell

- grosses Waschbecken, zweites Becken zum Nachspülen
- Vorwaschbürste (kennzeichnen!), 2 Waschbürsten, spezielle Bürsteli für das Melkaggregat, starke Gummihandschuhe in passender Grösse für das ganze Alpteam
- Bodenbürsten, Schrubber, evtl. Bodenschieber zum Abziehen von Wasser
- alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel für den täglichen Gebrauch
- saures Reinigungsmittel zur periodischen Milchsteinlösung
- spezielle Reinigungsmittel für Käsetücher, Käsekessi und evtl. Butterfass
- genügend lange Wasserschläuche mit Spritzpistolen oder Düsen  
*Verbrauchsware: Seife, Handtücher, Gummihandschuhe, Reinigungsmittel, Papiertücher, Bürsten*

**Milchlagerung**

- Milchwanne: Dichtungsringe am Hahn, Zufuhr und Abfluss des Kühlwassers an Wanne
- Milchschauch von Wanne zum Kessi oder Milchpumpe mitsamt Kupplungen; bei rissigen Innenseiten Schläuche ersetzen
- Rührstab zum Aufrühren der Milch, Milchmessstab, Abrahmkelle
- Gebesen: Anzahl, Zustand, Sauberkeit, Milchstein

**In der Käseerei****Kulturen**

- Herstellung: grosse Pfanne und Kulturenkesseli oder Sterilisiertopf mit Glasflaschen, Litermass, Thermometer, Schwingbesen
- Säuretestset (Kalilauge, Phenolphthalein, Säureschnellprüfer oder Messpipette, Reagenzgläser)
- Bebrütung: Wärmeschrank mit Thermometer, Isolierkiste, Thermosflaschen
- elektronischer Wecker als Erinnerungshilfe für Kulturen-Bebrütungszeiten  
*Verbrauchsware: Bakterienkulturen (Abo- bestellung und/oder Einkauf von Trockenkulturen), Kalilauge, Phenolphthalein*

**Käsekessi**

- Kessimantelabdichtung auf Löcher untersuchen
- Kessi mit ausklappbarem Mantel, Laufkatze: Scharniere und Rollen ölen, Schiene reinigen
- Kessi für Dampfbetrieb: Armaturen kontrollieren, Zulauf, Ablauf von Dampf oder Kühlwasser
- Messstab zum Messen der Milchmenge
- Kessiabdeckung  
*Verbrauchsware: Kessibürste, Scotch-Lappen, Kessiputzpulver, evtl. Anfeuerungs material (Zündwürfel), Brennholz*

**Rührwerk**

- Ölstand kontrollieren, lebensmitteltaugliches Öl verwenden (H1-Zulassung)

**Geräte zum Käsen**

- Harfe, Brecher, Rührflügel fürs Rührwerk, Ruder (Bremse), 2 Rahmkellen, Käseformen, Kessithermometer, Schwingbesen, Litermass, Labschöpfkelle, Messzylinder für Flüssiglab, Wecker, Käseschürze, Kopfbedeckung, Stiefel
- Waage
- Presstisch, Pressgewichte, Ablauf der Schotte reinigen
- Plastik- oder Thermofolie und Wolldecken oder Abdeckhaube zum Warmhalten des Käses  
*Verbrauchsware: Lab, Kaseinmarken mit Betriebsnummer und evtl. Datumstempel, Käsestifte zum Beschriften, Ersatzdraht und Flügelmuttern für Käseharfe, Bakterienkulturen*

**mit Järben**

- Anzahl Järbe, Zustand, Ersatztrügel (Klötzli), Järbschnur, Järbhammer
- Stahlbögli zum Käse ausziehen
- Käsetüchli für Einzelauszug, Anzahl: mind. 2 pro Käselaiab plus einige Tücher zusätzlich
- ein grosses Tuch zum Rausholen des letzten Käses  
*Verbrauchsware: evtl. Melkfett für Järbe, Järbschnur*

**mit Gesamtauszug**

- Flaschenzug, Auszugkreuz, Ausziehapparat, grosses Käsetuch, 1 bis 2 kleine Käsetücher
- Vorpressrahmen, Vorpresstisch, Käsemesser
- Plastikformen mit Entsirtungsnetzli und Pressdeckel, passende Pressgewichte

**Presstisch**

- Presstisch gut reinigen, evtl. abhobeln
- Schottenabfluss, Schottenschlauch

**Zigern**

- Essigessenz oder Sauer, Sauerstande/-fass
- gelochte Schöpfkelle, gelochte Formen oder Tücher

**Käsekeller**

- Käsebretter, Käsegestell
- Käseschmiertisch, 2 Käsebürsten, Schmierebecken
- Hygrometer, Thermometer
- Salzbad, Salzbadwaage
- Fliegengitter vor Fenster
- Mäusefallen oder Mäusegift
- bei starkem Schimmelbefall der Wände Keller mit Desinfektionsmittel abwaschen, im Herbst evtl. ausräuchern
- Schmiermaschine: Schmiernippel mit lebensmitteltauglichem Fett wöchentlich schmieren  
*Verbrauchsware: Salz, Essig- oder Milchsäure, Mäusefallen, Fliegenfänger, evtl. Schmiere bildende Kulturen (ALP)*

**In der Butterei**

- Zentrifuge oder Rahmkelle, Rahmrührer, Rahmlagerkannen, Kühltrug oder Kühlring
- evtl. Pasteur (Kannenpasteur oder mit Doppelmantel für Dampf oder Heisswasser)
- Butterfass: Dichtungsring am Deckel ohne Risse, Drehachse fetten, Keilriemen spannen und evtl. harzen, hölzernes Butterfass wässern, bis es dicht ist
- Sieb, Butterknetisch mit Wasserzufuhr, Butterbrettli, Buttermesser, evtl. Model, Waage, Butterlagerungsgestelle oder Kühltruhe  
*Verbrauchsware: Verpackungspapier oder schwarze Folien, Etiketten, Klebeband*

**Schriftenkram**

- (siehe auch «Formulare bis ans Ende des Kopfes», Seite 342)
- Milchrapport und Fabrikationskontrolle, Wartungsprotokoll Melkmaschine und Reinigungsprotokoll Melkzeug
- Telefonnummern von Tierarzt, Besamer, REGA, Bauern, Käsereiberater, Nachbaralpen
- Herdenprotokoll (Name der Kuh, Ohrmarke, Kennzeichen, Abkalbedatum, Besamungsdatum, Datum und Art des Trockenstellens, Besonderheiten; Bemerkungen zur Trächtigkeit, Besonderheiten; gleiche Angaben zu Ziegen,

- Schafen, Schweinen, Pferden, Maultieren), REGA-Mitgliedschaftsnummern d. Tierbesitzer
- TVD-Begleitdokumente für Klautiere während des Alpsommers aufbewahren
- Weidepläne und Weidejournale der Vorjahre
- evtl. Vieh-Behandlungsjournal des Vorjahres
- Betriebsanleitungen der vorhandenen Geräte

**Einwintern**

Im Gegensatz zur häufigen Meinung sollten auf der Alp die Pflegemassnahmen vor allem im Herbst und nicht erst bei Alpbeginn ausgeführt werden. Mit der richtigen Einwinterung können die Korrosionsschäden, die bei Stillstand immer auftreten, stark vermindert werden. Die im Frühjahr startenden ÄlplerInnen und Maschinen werden es danken.

Falls nicht bereits gemacht, schreibt man beim Aufräumen und Putzen auf einer Liste die verbesserungswürdigen und restaurationsbedürftigen Räume, Einrichtungen, Maschinen und Werkzeuge, die fehlenden Ersatzteile und das ausgegangene Verbrauchsmaterial auf. Parallel dazu erstellt man ein Inventar der auf der Alp vorhandenen Restbestände an Verbrauchsmaterial und Ersatzteilen. Alpmeister und neues Personal werden sich darüber freuen. Zum Reinigen der Räume und Ställe (nicht aber der Sennerei!) eventuell bei den Bauern um einen Hochdruckreiniger anfragen. Grundsätzlich die sauberen Räume gut trocknen und durchlüften, damit sie im Winter nicht grau werden.

**Weide**

- Brunnenleitungen entleeren (Zuständigkeit mit Alpmeister klären), Brunnenträge entleeren, evtl. umkehren oder versorgen
- nach alpüblicher Art abzäunen und gegebenenfalls Material in Gebäude nehmen (siehe «Von Ausbruch bis Zaunkrieg», Seite 314)
- Pfostenlager im Gelände und auf Zaunplan deutlich markieren
- Batterie aus dem Viehhüter nehmen, trocken lagern oder im Tal unten aufbrauchen; unter -10°C können Batterien Schaden nehmen



### Kuhstall

- Tränkebecken reinigen und fetten, Werkzeuge einfetten, Anbindeketten aufhängen, Klauenband luftdicht verpacken (sonst verklebt es)

### Schweinstall/-gehege

- Schottenleitungen und -behälter entleeren und reinigen

### Käserei

- Aufzug: blanke Teile, Ketten und Laufkatze einfetten
- Dampfkessel: Wasser ablassen, alle Ventile öffnen, innen reinigen, Kalkansatz prüfen (falls dicker als 1 mm, muss im nächsten Jahr die Sodadosierung erhöht werden)
- Wasserkessi entleeren
- Feuerraum und Aschenbehälter reinigen
- Milchgeschirr erst sauer, dann alkalisch reinigen, trocken lagern
- Käsetücher waschen, gut trocknen und vor Mäusefrass und Nässe geschützt aufbewahren oder ins Tal hinunter nehmen
- Harfendrähte entspannen
- Käsestifte, Kaseinmarken trocken lagern, Restbestand notieren für Nachbestellung
- Gifte und Chemikalien in Kasten versorgen

### Maschinen

- Rührwerk: Ölwechsel machen\*, blanke Teile fetten
  - Zentrifuge: Ölwechsel immer im Herbst machen, danach Maschine ohne Trommel einige Minuten laufen lassen (Ölverteilung); alle Teile zerlegen und reinigen, blanke Maschinenteile ölen, Trommelfeststellschrauben reinigen und fetten; alles trocken lagern\*
  - Butterfass: mit Spezialmittel sauber reinigen, Riemen entspannen; bei mechanischem Antrieb Ölwechsel machen\*; Fass offen lassen, Schlagbretter herausnehmen, Dichtungen kontrollieren
  - Pumpen: reinigen und entleeren, Dichtungen kontrollieren
- \*Zuständigkeit mit Alpmeister absprechen*

### Melkmaschine

- Vakuumleitungen durchspülen, entleeren, Hähne offen lassen und ölen
- Aggregat sauer, dann alkalisch reinigen, auseinandernehmen,
- trocken lagern
- Gummitteile kontrollieren, zu ersetzende notieren
- Pulsatoren im Herbst ins Tal nehmen und für den nächsten Sommer vom Fachmann kontrollieren lassen

- Absauganlage sauer, dann alkalisch reinigen, Dichtungen kontrollieren, gut entleeren
- Melkmaschine: Öl wechseln und Motor einige Minuten laufen lassen, Motor versorgen, falls dieser ausserhalb des Gebäudes steht (Zuständigkeit mit Alpmeister absprechen)

### Milchkeller

- Milchkühlwanne: sauer und alkalisch reinigen, Mantel entleeren
- Kühltröge schrubben

### Käsekeller

- Salzbad zudecken (Gebrauch für den nächsten Sommer mit Käsereiberater absprechen)
- Käsebretter waschen, gut austrocknen lassen und trocken lagern (nicht im Keller!)
- bei grösseren Schimmelproblemen evtl. ausräuchern (in Absprache mit Käsereiberater)

### Anlagen, Maschinen, Motoren

- abklären, welche Anlagen und Maschinen von den Bauern und welche vom Alppersonal eingewintert werden
- Druckleitung der Turbine entleeren, weitere Massnahmen gemäss Betriebsanleitung
- bei Motoren Betriebsanleitung beachten; Ölwechsel vornehmen, Frostschutzgemisch überprüfen, Brennstofftank entleeren, Starterbatterie ins Tal nehmen
- verbrauchte Brennstoffmenge für Zollrückstattung notieren
- Güllenpumpe: Leitungen entleeren, bewegliche Teile schmieren

### Wasser

- entleeren: Wasserleitungsnetz, Boiler, alle Schächte, Reservoir, Behälter, WC, Syphons
- alle Wasserhähne öffnen

### Hütte

- falls vorhanden, Inventarliste abchecken
- Holzvorrat fürs nächste Jahr spalten
- Lebensmittelvorräte ins Tal nehmen oder trocken und mäuseicher lagern

- Decken und andere Textilien mäuseicher und trocken aufbewahren oder aufhängen
- Matratzen aufstellen oder aufhängen
- falls möglich, Dachrinnen entfernen, Dachluken schliessen, Kamin evtl. demontieren, Schneefänger kontrollieren
- wenn nötig, Dachstuhl gegen Schneelast unterstützen
- evtl. einzelne Fenster zur Durchlüftung offen lassen, alle andern schliessen und Fensterläden richtig einhängen
- Hauptsicherungen ausschalten, Stromverbrauch notieren
- Aussentüren gut verschliessen, innere Türen für Luftzirkulation offen lassen
- ein paar Mäusefallen aufstellen
- keinen Müll zurücklassen
- Schlüssel deponieren oder abgeben

### Schriftenkram

- Fabrikationskontrollen archivieren (auf der Alp oder beim Alpmeister)
- Milchrapport für den Alpmeister zur Weiterleitung an die Treuhandstelle Milch (TSM)
- Zaunpläne aktualisieren
- evtl. Alpchronik erstellen (Personal, Besucherzahlen, Wetterstatistik, Weidenprotokolle, Gmeinwerchstunden, usw.)
- Mängel- und Vorräteliste sowie Tipps für nächsten Sommer für Alpmeister und nachfolgendes Alppersonal

### Was muss ins Tal

- Viehapotheke mit Schalmtestlösung
- Pulsatoren (Kontrolle!)
- Starterbatterien für Generator/Melkmaschine
- evtl. Käsetücher und Wolldecken der Käsepresse, falls sie Ende Alpsommer nicht mehr gründlich gewaschen werden können
- evtl. Reinigungsmittel, Kalilauge, Lab und Trockenkulturen; da sie mit der Zeit an Wirkung verlieren, ist es besser, diese Mittel über den Winter im Tal zu verbrauchen und im Frühjahr wieder mit neuen zu starten
- Kehricht